

sia.¹³ Nykyään sitä valmistetaan teollisesti, ja sen käyttö on etenkin kesällä melko yleistä.

Kautta Suomen on nykyään tunnettu myös alkuaan lounaissuomalainen *mämmi*, joka keskiajalla oli pääasiasta edeltäneen pitkän paaston ruokaa (SKK kartta 55). Mämmi tehdään ruisjauhosta ja ohramaltaista, jotka sekoitetaan veteen ja paistetaan uunissa tuohiropeissa. Sitä syödään lusikalla kuten talkkuna, ja se on myös samalla tavoin elintarvikekaupan välityksellä levinnyt koko maahan. Maan itä- ja pohjoisosissa pääasiämämmi oli aikaisemmin tuntematonta; ai-noastaan lapsille paistettiin uunissa eräänlaisia marjamämmiä metsämarjoista (puolukoista, mustikoista ym.) ja ruisjauhoista. Mämmi, aluperin ehkä keittoruoka, kuuluu kuitenkin edellä mainittuihin vanhoihin jauho-ruokiin.

Tärkein jauhoruoka on kuitenkin ollut ruisjauhoppuuro eli *huttu*, mutta myös ohra- ja kaurajauhoja on käytetty. Ohrapuuro ei aikaisemmin ollut kaikkialla tunnettu. Myös suurimoita valmistettiin huhmarissa vain maan länsiosissa (SKK kartta 63). Myöhemmin ohrasuurimoppuuro on kuitenkin leistynyt. Puuroja on keitetty myös nauriista, herneistä ja perunoista tai perunoiden kanssa sekoitetuista ruisjauhoista kuten lounaissuomalainen *pastantti* (ruots. *bastantgröt*). Kansanomaisessa ruokataloudessa puuro oli lähinnä iltaruoka, ohrasuurimoppuuro lisäksi lauanta-ruokaa. Vellejä keitettiin jauhoista tai suurimoista veteen tai maitoon, mutta päivävastoin kuin puurot, ne eivät olleet kovin tavallisia. Länsi-Suomessa velliä keitettiin myös kaljaan tai olueen (vrt. ruots. *ölsupa*). Karjalassa jauhovellillä on hapatettu lisäämällä siihen hapanleipää.

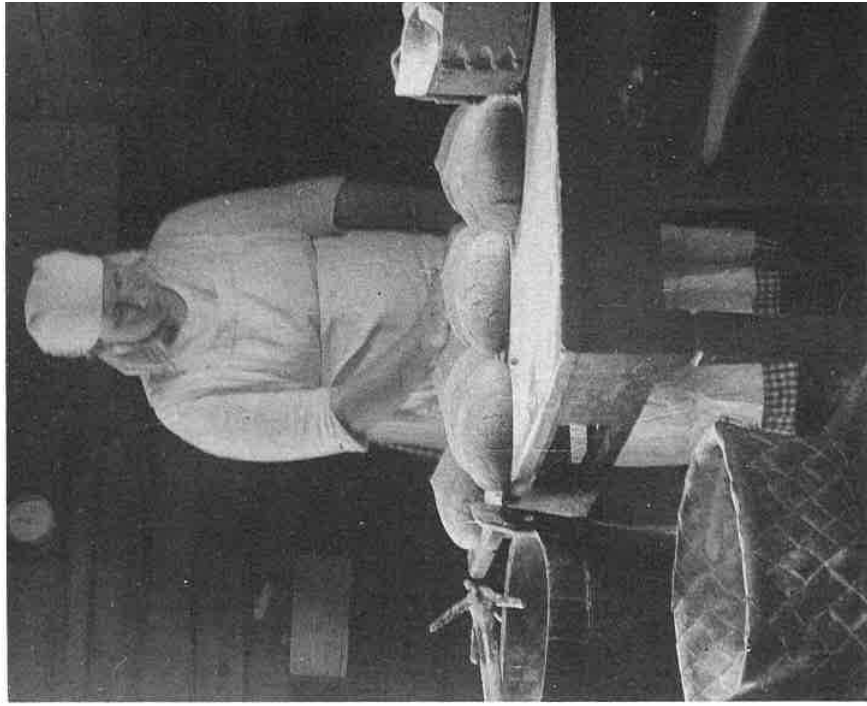
Maan länsiosissa valmistettiin jauhoista yksinkertaista ruokaa tai juomaa sekoittamalla ruis- ja mallasjauhoja lämpimään veteen, minkä jälkeen se sai seisoa ja hapantua. Tätä *penkkivelliä* eli *varikoista* käytettiin sär-

pimenä piimän sijasta. Karjalan kannaksella ja Etelä-Savossa valmistettiin samalla tavalla *juotavaa mämmiä* (SKK kartta 52). Näitä muistutti etelä- ja laatokankarjalainen *kiezu*, jota valmistettiin veteen sekoitetuista kaurajauhoista (SKK kartta 51). Kun se oli seisonut hapanemassa, se siivilöitiin ja keitettiin. Ortodoksit ovat käyttäneet *kiezua* paastoruokana.

Leipä ja muut leivonnaiset

Arkiliepinä koko maassa — paitsi Pohjois-Pohjanmaalla ja Lapissa, missä ohralla oli tärkeämpi asema — on ollut uunissa paistettu hapan ruisleipä (SKK kartta 47). *Leipä*-sana tunnetaan myös muissa itämerensuomalaisissa kielissä. Se on germaaninen lainasana (vrt. gootin *hlaiþs*), kuten myös *taikina* (gootin *daigs*). Lainasanojen taustana lienee myös kulttuurilaina: nostatettu, hapatettu ja säilyvä leipä, joka todennäköisesti on levinnyt yhdessä kevätruukiin viljelyn kanssa (myös sana *ruis* on germaaninen laina). Sitä ennen tunnettiin ja vielä myöhemminkin käytettiin ohuita, pannukakkumaisia happamatomia ja nostattamattomia leipiä, *kakkoja* (vrt. ruots. *kaka*). Ne leivottiin ohra- tai kaurajauhoista ja voitiin muiden tilapäisleipien (*lehikäinen*, *hiilikainen*, *kaltainen*) taapaan paistaa tulen loisteessa tai kuumilla kivillä.

Pohjois- ja Länsi-Suomessa, missä takka-uuni oli käytössä (ks. luku II), leivottiin tavallisesti suurleivontana vain kaksi kertaa vuodessa. Leipä voitiin säilyttää pitkää aikaa leipävartauksa (reikälevät) tai leipähäkissä (3—4 cm paksut levät). Vain Lounais-Suomessa paistettiin pelkästään reikäleipää, ja leipähäkki oli tällä alueella tuntematon (SKK kartta 46). Sisämaassa, läntisen kovan ja itäisen pelhmean leivän välisellä siirtymäalueella (esim. Keski-Suomessa) käytettiin kovaa lei-



Itäsuomalaista pehmeää rukiista arkileipää leivotaan. Penkillä tuohinen j. korvo. Maaninka. Valok. A. Rytönen 1928. MV.

pää ainoastaan kesällä työaikana. Pehmeää, hapanta ruisleipää (SKK kartta 47) paistettiin Itä-Suomessa pyöreinä tai pitkulaisina limppuina yleensä 2—3 kertaa (kesällä keran) viikossa.

Ohra oli arkileivän vilja vain pohjoisimassa Suomessa, mutta kaikkialla, paitsi

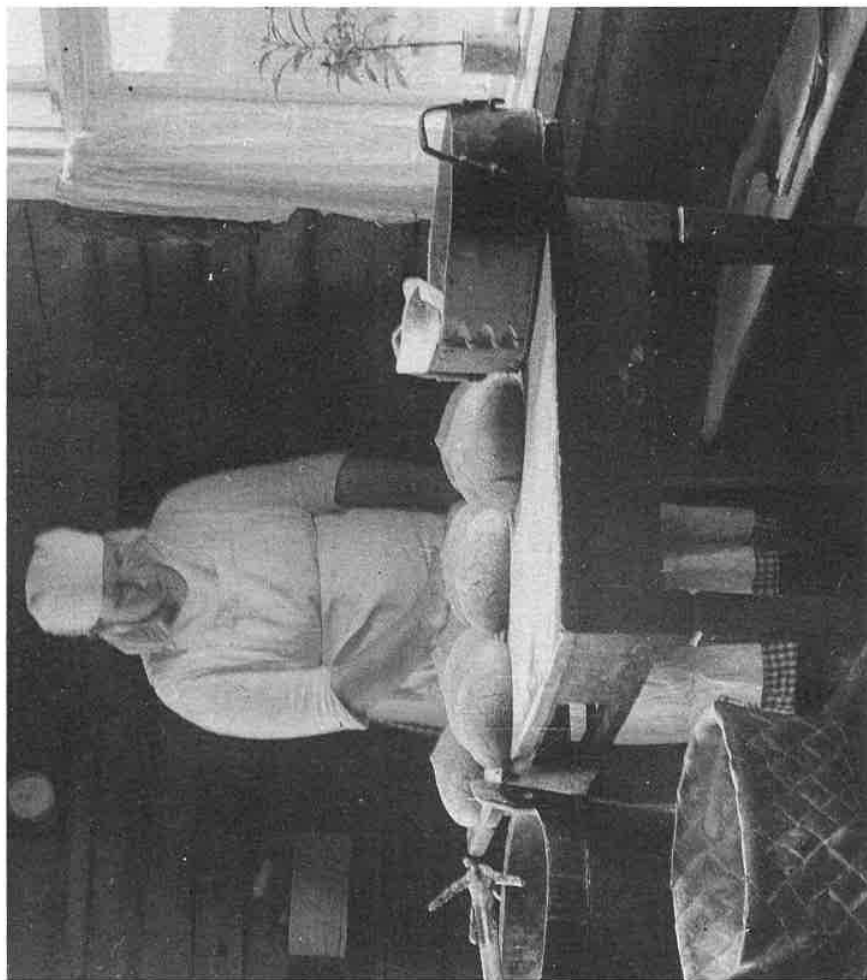
Lounais-Suomessa la, leivottiin lauhappamatonta, alkuta ohraleipää eli *ri*ohraleipä yleensä *i*nimitys *hiivaleipä*.
vottiin ns. *piimärie*

stetaan teollisesti, ja sillä melko yleisiä. nykyään tunnettu omalainen *mämmi*, äistä edeltäneen pit- K karta 55). Mäm- i ja ohramaltaista, a paistetaan uunissa ään lusikalla kuten samalla tavoin elin- sillä levinnyt koko pohjoisosissa pääsi- in tuntematonta; ai- in uunissa eräänlais- narjoista (puolukois- ruisjauhoista. Mäm- oruoka, kuuluu kui- in vanhoihin jauho-

Leipä ja muut leivonnaiset

Arkileipänä koko maassa — paitsi Pohjois-Pohjanmaalla ja Lapissa, missä ohralla oli tärkeämpi asema — on ollut uunissa paistettu hapan ruisleipä (SKK karta 47). *Leipä*-sana tunnetaan myös muissa itämerensuomalaisissa kielissä. Se on germaaninen lainasana (vrt. gootin *hlaiψs*), kuten myös *taikina* (gootin *daigs*). Lainasanojen taustana lienee myös kulttuurilaina: nostatettu, hapatettu ja säilyvä leipä, joka todennäköisesti on levinnyt yhdessä kevätruikiin viljelyn kanssa (myös sana *ruis* on germaaninen laina). Sitä ennen tunnettiin ja vielä myöhemminkin käytettiin ohuita, pannukakkumaisia happamatomia ja nostattamattomia leipiä, *kakkoja* (vrt. ruots. *kaka*). Ne leivottiin ohra- tai kaurajauhoista ja voitiin muiden tilapäisleipien (*lehtikäinen*, *hiilikäinen*, *kaltainen*) tapaan paistaa tulen loisteessa tai kuumilla kivillä.

Pohjois- ja Länsi-Suomessa, missä takka-uuni oli käytössä (ks. luku II), leivottiin tavallisesti suurleivontana vain kaksi kertaa vuodessa. Leipä voitiin säilyttää pitkiä aikoja leipävartaissa (reikälevät) tai leipähäkissä (3—4 cm paksut levät). Vain Lounais-Suomessa paistettiin pelkästään reikäleipää, ja leipähäkki oli tällä alueella tuntematon (SKK karta 46). Sisämaassa, läntisen kovan ja itäisen pehmeän leivän välisellä siirtymäalueella (esim. Keski-Suomessa) käytettiin kovaa lei-



Itäsuomalaisista pehmeätä rukiista arkileipää leivotaan. Penkillä tuohinen jauhekopsa ja puinen taikina-korvo. Maaninka. Valok. A. Ryrkönen 1928. MY.

pää ainoastaan kesällä työaikana. Pehmeää, hapanta ruisleipää (SKK karta 47) paistettiin Itä-Suomessa pyöreinä tai pitkulaisina limppuina yleensä 2—3 kertaa (kesällä ker- ran) viikossa.

Ohra oli arkileivän vilja vain pohjoisimassa Suomessa, mutta kaikkialla, paitsi

Lounais-Suomessa ja suomenruotsalaisalueilla, leivottiin lauantaisin tai juhlapäiviksi happamatonta, alkuaan myös kohottamatonta ohraleipää eli *rieskaa*, *rievää*. Myöhemmin ohraleipä yleensä nostatettiin, ja siitä seurasi nimitys *hiivaleipä*.¹⁴ Kaakkois-Suomessa leivottiin ns. *piimärieskaa* pimaan sekoitetuista

jauhoista. Kaurajauhoa käytettäessä leivästä tuli haurasta, ja se oli paistettava vadissa. Puhdasta kauraleipää on käytetty ainoastaan Karjalassa, missä leivottiin myös tattarileipää (SKK karta 50).

Ruisjauhoista tai ruis- ja mallasjauhoista leivottu hapanimelä leipä tunnettiin pääasiallisesti maan länsiosissa, myöhemmin myös Pohjois-Pohjanmaalla ja Savossa (SKK karta 48). Imeltyminen tapahtui sekoittamalla jauhot kuumaan veteen. Taikinasta paistettiin paksuja limppuja, jotka voideltiin päältä rasvalla tai siirapilla. Leipää kutsuttiin *varikoiseksi* tai *setsuuriksi* (vrt. ruots. *sötsur*). Lounais-Suomessa hapanimelä leipä tunnettiin ainakin 1600-luvulta lähtien.

Vehnäleipä tuli käyttöön melko myöhään, ja maaseudulla sitä ostettiin 1800-luvulla enimmäkseen kaupunkimatkailoilla ja markkinoilta. Kun kahvi 1870–1880-luvulla yleisty, alettiin vehnästä leipoa myös kodeissa juhlin ja vieraiden varalle. Kuivaa vehnäleipää käytettiin korppuina. Muista leivonnaisista olivat tunnetuimpia rinkelit, joita jo 1500-luvulla paistettiin kaupungeissa. Erilaisista paikallisrinkeleistä tunnetuimpia olivat ainakin jo 1600-luvulla kuuluisat viipurinrinkelit, mutta omat rinkelinsä oli myös Porvoossa, Helsingissä, Sortavalassa jne. Paikoin maaseudulla rinkelit leivottiin kotona myyntiä varten, esim. Etelä-Karjalassa Lappeen pitäjässä, Varsinais-Suomessa Euran pitäjässä jne. Karjalan kannakselle levisi Pietarin-kaupan välityksellä 1800-luvulla erilaisia venäläisiä leivonnaisia ja niiden nimityksiä.

Piparkakut tunnettiin todennäköisesti jo keskiajan lopulla, silloin kuitenkin vielä tuontitavarana. Niitäkin ostettiin kaupungeista, mutta 1800-luvun lopulta lähtien niitä leivottiin kotonakin juhlia varten ja jouluksi. Vohveleita paistettiin kaupungeissa 1790-luvulla, ja vohveliraudat tulivat Varsinais-Suomen rautaruukkien välityksellä tunnetuiksi talonpoikaistaloissakin 1800-luvun alussa.

Kansanomaista vohvelien paistaminen oli lähinnä maan länsiosissa.¹⁵

Arkileivän leipominen kotona on toisen maailmansodan jälkeen vähentynyt maaseudullakin ja vähitellen on siirtynyt ostoleipään. Ohra- ja vehnäleivän sekä erilaisten leivonnaisien kotileivonta sitävastoin on edelleen melko yleistä niin maaseudulla kuin taajamissaakin.

Tärkeitä, aikaisemmin lähinnä Itä-Suomessa tunnettuja leivonnaisia ovat olleet piirakat (ven. *pirog*) ja kalakukot. Koska historialliset tiedot puuttuvat, voidaan myöhemmän leivonnaisuuden valossa vain olettaa, että piirakat ovat kulttuurilainana tulleet Karjalassa tunnetuksi keskiajalla tai todennäköisemmin vasta 1500-luvulla. Ne eivät ilmeisesti kään kuuluneet vielä savolaiseen ruokatalouteen savolaiseksianspanon alkaessa 1500-luvulla. Samaa voidaan sanoa kalakukosta, joka yksinkertaisena on voinut olla tunnettu jo keskiaikana. Savon ja Karjalan piirakat olivat joko avoimia tai umpinaisia. Kuori leivottiin yleensä ruis- mutta myös ohra- ja vehnäjauhoista. Täyteenä käytettiin mm. perunasosetta, marjoja, ohrasuurimoita, riisirynejiä jne. Laatokan Karjalassa paistettiin ohutkuorisia, riisiryynillä täytettyjä piirakkoita (SKS karta 48). Leipomoiden ja ruokatarakapuppojen välityksellä nämä ns. karjalampiirakat ovat sittemmin levinneet koko maahan.¹⁶

Savolais-karjalainen kalakukko, joka tunnetaan myös Keski-Suomessa ja Kainuussa, on umpinainen pyöreä tai soikea leipomus, joka tavallisimmoin on täytetty kaloilla (ahvenilla, muikulla) sekä sianlihampaloilla (SKK karta 49). Täyte asetetaan pyöreälle, kaulitulle ruistaikinalevylle, ja reunat suljetaan. Täyteenä on käytetty kalan lisäksi myös lihaa, sieniiä, perunaa, naurista, lanttua, kaalia yms. Se on ollut suosittu evälsruoka matkoillensa ja ulkotöissä. Itä-Suomessa paistetaan kalakukkoja edelleen kotona, vaikka Savon lei-

potom nytemmin toimittavat niitä koko maahan. Itäisen kalakukon vastineena on maan länsiosissa Pohjois-Pohjanmaalle ja Lappiin saakka paistettu *silakkaleipää* (SKK karta 49). Kahden kaavioitodun ruistaikinalevyn väliin levitettiin suolaslakkaa minkä jälkeen leipomus paistettiin uunissa.

Kasvisruuat

Viljakasvien ohella olivat tärkeimpiä kasveja nauris, kaali, lanttu, peruna, herneet ja pavut. Sipulia käytettiin ainoastaan mausteeksi, eikä muillakaan puutarhakasveilla (punajuurilla, kurkulla jne.) ennen vuosisadan vaihdetta ollut suurta merkitystä maaseudulla eikä kaupunkien työväestön ruokataloudessa. Luonnonkasveja käytettiin, paitsi kato- ja nälkävuosina, ainoastaan metsämarjoja ja sieniiä, jonkin verran myös nokkosia. Perunan leviäminen 1730–1740-luvulta lähtien aiheutti merkittävän muutoksen (ks. luku III). Perunan yleistymisen tapahtui kuitenkin vasta 1800-luvun alkupuoliskolla. Lukuisat murrenimitykset (*peruna*, *potaatit*, *pottu*, *maomana*, *kärtöhki* yms.) osoittavat perunalla olleen eri levinneisyysalueita ja -keskuksia. Perunanviljelyn yleistyessä taantui nauriin ja kaalin viljely 1800-luvulla.

Mielenkiintoista on perunan sopeutumisen ruokatalouteen ja ruoanvalmistustekniikkaan.¹⁷ Niin nauriit, lantut kuin perunatkin voitiin paistaa, hauduttaa tai keittää paadassa. Vanhakantainen valmistustapa on ollut kivillä vuoratussa maakuopassa paistaminen, jota tilapäisesti on käytetty myöhemminkin esim. perunannostossa ja muissa ulkotöissä oltaessa. Hauduttaminen tapahtui uunissa, kiukaalla tai kuumassa tuhkassa. Tällä tavoin valmistetut nauriit, kaalit ja perunat syötiin suolan, suolaveden tai suolasilakan kanssa eri aterioidella. Naurista, peru-

naa, lanttua ja kaalierilaisissa keitoissa (*pa*). Lisäaineina oli tai ohrajauhot. Heittiin lihan, luiden tihan asemesta käytettiin velli (vrt. sällä keitetiin nokkaleipää) lisättiin ohrasuurin haakin. Ainoastaan ruuissa ruisleivän juuri herne- ja myös perunat Keski-Suomessa lisäaineina. Perunoista valjoista maidon kan Kuoritut ja viipalattia myös maidossa yms.

Naurista, perunavalmistettiin veden joihin lisättiin suola sa paistetut laatik Maan länsiosissa lopulla, jolloin niit juhlaruokana, sitte sesti peruna-, kalamalla tavoin on salaattia (*rosolia*, aikaisemmin juhlaruokana. Vuosittain Suomesta. Vuosittain yleistyi muuallakin

Yllä mainituista kaalia säilötiin talhapattamalla. Näin koisosissa, ja tapa venäläisiin esikuvii Metsämarjoista taan puolukalla täidessa. Sitä kerättiin töön. Puolukoita mättöminä suuriksi konaisina tai rikotlytettiin aitoissa, F Samalla tavalla vai

käytettäessä leivästä
paistettava vadissa.
käytetty ainoastaan
myös tattarileipää

is- ja mallasjauhoista
tunnettiin pääasial-
la, myöhemmin myös
Savossa (SKK kart-
upaitui sekoittamalla
n. Taikinasta paistet-
otka voidettiin päält-
eipää kutsuttiin *vari-*
i (vrt. ruots. *sötsur*).
animelä leipä tunnet-
lähtien.

ioön melko myöhään,
ostettiin 1800-luvulla
imatkoilla ja markki-
0—1880-luvulla yleis-
eipoa myös kodeissa
alle. Kuivaa vehnälei-
na. Muista leivonnai-
pia rinkelit, joita jo
kaupungeissa. Eriilai-
i tunnetuimpia olivat
kuuluisat viipurinri-
elinsä oli myös Por-
ortavalassa jne. Pai-
letit leivottiin kotona
Etelä-Karjalassa Lap-
is-Suomessa Euran pi-
unnakselle levisi Pieta-
1800-luvulla erilaisia
a niiden nimityksiä.
in todennäköisesti jo
loin kuitenkin vielä
in ostettiin kaupun-
in lopulta lähtien niitä
ilia varten ja jouluksi.
kaupungeissa 1790-lu-
tulivat Varsinais-Suo-
ilityksellä tunnetuiksi
1800-luvun alussa.

Kansanomaista vahvelien paistaminen oli lä-
hinnä maan länsiosissa.¹⁵

Arkilievän leipominen kotona on toisen
maailmansodan jälkeen vähentynyt maaseu-
dullakin ja vähitellen on siirrytty ostoleipään.
Ohra- ja vehnälievän sekä erilaisten leivon-
naisten kotileivontaa sitävastoin on edelleen
melko yleistä niin maaseudulla kuin taaja-
missakin.

Tärkeitä, aikaisemmin lähinnä Itä-Suo-
messa tunnettuja leivonnaisia ovat olleet pii-
rakat (ven. *pirog*) ja kalakukot. Koska histo-
rialliset tiedot puuttuvat, voidaan myöhem-
män leivinnäisyyden valossa vain olettaa, että
piiraat ovat kulttuurilainana tulleet Karjalas-
sa tunnetuksi keskiajalla tai todennäköisem-
min vasta 1500-luvulla. Ne eivät ilmeisesti-
kään kuuluneet vielä savolaiseen ruokatalou-
teen savolaiseksianspansioon alkaessa 1500-luvul-
la. Samaa voidaan sanoa kalakukosta, joka
yksinkertaisena on voinut olla tunnettu jo
keskiaikana. Savon ja Karjalan piiraat oli-
vat joko avoimia tai umpinaisia. Kuori lei-
vottiin yleensä ruis- mutta myös ohra- ja
vehnäjauhoista. Täytteenä käytettiin mm. pe-
runasosetta, marjoja, ohrasuurimoita, riisi-
ryynettä jne. Laatokan Karjalassa paistettiin
ohutkuorisia, riisiryynillä täytettyjä piirakoi-
ta (SKS kartta 48). Leipomoiden ja ruokata-
varakauppojen välityksellä nämä ns. karja-
lanpiiraat ovat sittemmin levinneet koko
maahan.¹⁶

Savolais-karjalainen kalakukko, joka tun-
netaan myös Keski-Suomessa ja Kainuussa,
on umpinainen pyöreä tai soikea leipomus,
joka tavallisimmin on täytetty kaloilla (ahve-
nilla, muikuilla) sekä sianlihanpalloilla (SKK
kartta 49). Täyte asetetaan pyöreälle, kauli-
tulle ruistaikainalevylle, ja reunat suljetaan.
Täytteenä on käytetty kalan lisäksi myös li-
haa, sieniiä, perunaa, naurista, lanttua, kaalia
yms. Se on ollut suosittu evälsruoka matkoil-
la ja ulkotoissa. Itä-Suomessa paistetaan ka-
lakukkoja edelleen kotona, vaikka Savon lei-

naa, lanttua ja kaalia käytettiin lihan kanssa
erilaisissa keitoissa eli *sopissa* (vrt. ruots. *sop-
pa*). Lisäaineina olivat maito, sipuli sekä ruis-
tai ohrajuuhot. Herneistä ja pavuista keitet-
tiin lihan, luiden tms. kanssa soppaa. Jos li-
han asemesta käytettiin maitoa ja ruisjauho-
ja, syntyi velli (vrt. ruots. *välling*). Kevätke-
sällä keitettiin nokkosistakin keittoa, johon
lisättiin ohrasuurimoita, maitoa ja joskus li-
haakin. Ainoastaan Itä-Suomessa valmistet-
tiin ruislievän juurella hapatettuja nauris- tai
herne- ja myös perunakeittoja, joihin joskus
Keski-Suomessa lisättiin myös kuivattua ka-
laa. Perunoista valmistettiin perunajauhoja,
joista maidon kanssa voitiin keittää vellii.
Kuoritut ja viipaloitit perunat voitiin keit-
tää myös maidossa lisäaineina suolaa, sipulia
yms.

Naurista, perunoista, lantusta ja kaalista
valmistettiin veden kanssa yleisesti puuroja,
joihin lisättiin suolaa ja voita. Erilaiset uunis-
sa paistetut laatikot ovat uudempi ilmiö.
Maan länsiosissa ne yleistyivät 1800-luvun
lopulla, jolloin niitä ensin käytettiin pito- ja
juhlaruokana, sittemmin myös arkisin, erityi-
sesti peruna-, kala- ja lantulaatikoita. Sa-
malla tavoin on salaattia, ennen muuta silli-
salaattia (*rosolli*, vrt. ven. *rosolje*), käytetty
aikaisemmin juhlaruokana ja ensin Lounais-
Suomessa. Vuosisadan vaihteen jälkeen se
yleistyi muuallakin maassa.¹⁸

Yllä mainituista kasviksista ainoastaan
kaalia säilöttiin talven varalle suolaamalla ja
hapattamalla. Näin meneteltiin maan kaak-
koisosissa, ja tapa palautuu todennäköisesti
venäläisiin esikuviin.

Metsämarjoista oli aikaisemmin ainoas-
taan puolukalla tärkeä merkitys ruokatalou-
dessa. Sitä kerättiin suuria määriä talvikäyt-
töön. Puolukoita säilytettiin vedessä keittä-
mättöminä suurissa puutyynyreissä joko ko-
konaisina tai rikottuina. Kun tynnyreitä säi-
lytettiin aitoissa, puolukat tietyt jäätävät.
Samalla tavalla varastoitiin myös murskattu-

potot nytemmin toimittavat niitä koko
maahan. Itäisen kalakukon vastineena on
maan länsiosissa Pohjois-Pohjanmaalle ja
Lappiin saakka paistettu *silakkaleipää* (SKK
kartta 49). Kahden kaaviloitun ruistaikain-
levyn väliin levitettiin suolaslakkaa minkä
jälkeen leipomus paistettiin uunissa.

Kasvisruuat

Viljakasvien ohella olivat tärkeimpiä kasveja
nauris, kaali, lanttu, peruna, herneet ja pa-
vut. Sipulia käytettiin ainoastaan mausteeksi,
eikä muillakaan puutarhakasveilla (punajuu-
rella, kurkulla jne.) ennen vuosisadan vaiht-
etta ollut suurta merkitystä maaseudulla ei-
kä kaupunkien työväestön ruokataloudessa.
Luonnonkasveja käytettiin, paitsi kato- ja
nälkävuosina, ainoastaan metsämarjoja ja
sieniä, jonkin verran myös nokkosia. Perun-
nan leviäminen 1730—1740-luvulta lähtien
aiheutti merkittävän muutoksen (ks. luku
III). Perunan yleistymisen tapahtui kuitenkin
vasta 1800-luvun alkupuoliskolla. Lukuisat
murrenimitykset (*peruna, potaatti, pottu, ma-
omena, karttohi* yms.) osoittavat perunalla
olleen eri leivinnäisyyksialueita ja -keskuksia.
Perunanviljelyn yleistyessä taantui nauriin ja
kaalin viljely 1800-luvulla.

Mielenkiintoista on perunan sopeutumis-
ruokatalouteen ja ruoanvalmistustek-
niikkaan.¹⁷ Niin nauriit, lantut kuin perunat-
kin voitiin paistaa, hauduttaa tai keittää pa-
dassa. Vanhakanainen valmistustapa on ol-
lut kivillä vuoratassa maakuopassa paista-
minen, jota tilapäisesti on käytetty myö-
hemminkin esim. perunannostossa ja muissa
ulkotoissa oltaessa. Hauduttaminen tapahtui
uunissa, kiukaalla tai kuumassa tuhkassa.
Tällä tavoin valmistetut nauriit, kaalit ja pe-
runat syötiin suolan, suolaveden tai suolas-
lakan kanssa eri aterioilla. Naurista, peru-